

KOCH snc Scheda tecnica – Spezifikation – specification		
Pasta filo Viennese	Doc Nr.: ST 72-928 rev.: 07	

Original Wiener Strudelteilblätter-TK Original Viennese eddy dough leaves-frozen

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 2

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 2

Luogo di produzione e confezionamento / produziert und abgepackt / produced and packed:
 prodotto nello stabilimento di / produziert in / produced in Hollabrunn A-2020, Mühlenring

Descrizione ed immagine prodotto / Produktbeschreibung und Bild / particulars of the product:	Marchio / Marke / Brand
Pasta filo, fogli di pasta leggerissimi "originali" per lo strudel viennese e per altre tipologie di strudel. Ideale per esempio: Baklava ed involtini di primavera. Gezogener Strudelteil, hauchdünne Teigblätter – das "Original" für den Wiener Apfelstrudel und andere Strudelspezialitäten. Auch z.B. hervorragend für Taschenl, Baklava oder Frühlingsrollen geeignet. Drawn eddy dough, wafer-thin dough leaves - the "original" for the Viennese apple eddy and other eddy specialties. Been suitable for example also very well for Taschenl, Baklava or in the spring roles.	

Etichettatura e conservabilità / Etikettierung und Konservierung / Labeling and conservation:
 Sulla confezione e/o sul cartone appaiono: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto di produzione e/o data di scadenza

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lottonr., MHD
 On the label you find: ingredients, preparation, instructions for conservation, date of production, expiration date

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Lasciare scongelare la sfoglia nei sacchetti a temperatura ambiente. Distendere la sfoglia su un canovaccio umido, distribuire il ripieno su metà e arrotolarla su se stessa; mettere lo strudel su una teglia imburata, spennellarlo con burro fuso e cuocerlo in forno preriscaldato.

Den Strudel bei Zimmertemperatur auftauen, auf ein feuchtes Küchentuch ausbreiten, die Fülle auf der Hälfte des Teiges verteilen, zu einem Strudel zusammenrollen; auf ein gefettetes Backblech geben, nach Belieben mit zerlassener Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen backen.

Let the pastry thaw at room temperature, spread the pastry on a damp kitchen cloth, distribute the stuffing on half of the pastry and roll up the strudel; put it on a greased baking tray, just as you want spread melted butter on it. Bake it in the preheated oven.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:	LAGERUNGSBEDINGUNGEN:	STORAGE CONDITIONS:
**** & *** (-18°C) 18 mesi ** (-12°C) 1 mese * (-6°C) 1 settimana (0°C) 3 giorni	**** & *** (-18°C) 18 Monate ** (-12°C) 1 Monat * (-6°C) 1 Woche (0°C) 3 Tage	**** & *** (-18°C) 18 months ** (-12°C) 1 month * (-6°C) 1 week (0°C) 3 days
* Nel frigorifero: consumare entro un giorno. Non ricongelare il prodotto. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.	Im Kühlschrank: Innerhalb von einem Tag verbrauchen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, sondern innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.	In the fridge: consume within one day. Once defrosted, don't freeze it again. The defrosted product must be consumed within 24 hours.

Creato da: GS	Data: 19.07.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 1 di 4
Controllato da: NF	Data: 19.07.2021	Funzione: AQ	AQ	

Lotto / Chargennummer / Production batch: LYYDDD

L	LOTTO / CHARGENNUMMER / BATCH
YY	ANNO DI PRODUZIONE / JAHR DER PRODUKTION / YEAR OF PRODUCTIONS
DDD	GIORNO DI PRODUZIONE CONSECUTIVO DELL'ANNO / PRÜDUKTIONSKONSEKTIONESTAG DES JAHRES / CONSECUTIVE PRODUCTION DAY OF THE YEAR

Esempio/Beispiel/Example:

L18355 => DATA DI PRODUZIONE 21/12/2018 -- PRODUKTIONSdatum 21/12/2018 -- PRODUCTION DATE 21/12/2018

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:**Ingredienti / Zutaten / ingredients:**Granito di **frumento**, acqua, amido (*patate*), sciroppo di glucosio (*mais*), olio vegetale (*olio di girasole*), sale iodato.**Weizenmehl**, Wasser, Stärke (*Kartoffel*), Glucosesirup (*Mais*), pflanzliches Öl (*Sonnenblumen*), jodiertes Salz.**wheat** flour, water, starch (*potatoes*), Glucose syrup (*maize*), vegetable oil (*sunflower oil*), iodized salt.**Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:**

Energia	Energie	energy	1.378 kJ/100g 326 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturates fatty acids</i>	6,1 g 0,8 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	57 g 6,1 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	2,5 g
Proteine	Eiweiss	Protein	9,6 g
sale	Salz	salt	1,2 g

OGM / GVO / GMO

Il prodotto non è da contrassegnare secondo i Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003.

Das Produkt ist nicht gemäß EG-Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

The product is not to be marked according to the Regulations (EC) n.1829/2003 and 1830/2003.

Allergeni / Allergene / allergens

Allergeni / Allergene / allergens	Ingrediente / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	granito di frumento / Weizenmehl / wheat flour;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Limite standard / Standardwerte / target	Limite massimo / Grenzwerte / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	
Enterobacteriaceae	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E. Coli	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	frei / assente / absent / 25 g	
Listeria monocytogenes	frei / assente / absent / 1 g	

Creato da: GS	Data: 19.07.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: NF	Data: 19.07.2021	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: 0233 1 foglio / Blatt 125g - 46 x 78 cm	Confezione / Sàcke / wrapping (cs) EAN Code: 8-005145002331	Cartone / Karton / cardboard box (ck) EAN Code: 8-005145202335	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Scatola 1.000g (4x250g) 8 fogli / confezione mit Etikette, with label, con etichetta	Cartone neutro, weißer Karton 5 cs / ck mit Etikette, with label, con etichetta	EPAL 96 ck / pp 16 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	80 g (di cui 30 g plastica e 50 cartoncino)	167 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1.170 g	5.567 g	554 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	47 mm	264 mm	1,73 ± 0.02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	169 mm	186 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	271 mm	290 mm	120 cm
Immagine / Bild / picture			NA
Etichetta cartone / Kartonetickette / Cardbord label	NA		

* Etichettatura e conformità materiali a contatto con l'alimento (imballaggio primario) / Kennzeichnung und Konformität von Materialien mit Lebensmittelkontakt (Primärverpackung) / Labelling and compliance of food contact materials (primary packaging)

Etichettatura / Kennzeichnung / Labelling: conforme al REG. (UE) 1169/2011 / entspricht der EG-Verordnung Nr. 1169/2011 / in according the Regulation (EU) n.1169/2011

I materiali destinati al contatto con gli alimenti (imballaggi primari) sono conformi alla seguente legislazione in vigore:

- Reg. CE N. 1935/2004 e s.m.i
- Reg. CE N. 1895/2005 e s.m.i
- Reg. EU N. 10/2011 e s.m.i
- Reg. EU 174/2015
- DPR 777/82 e s.m.i.
- DM 21/03/73 e s.m.i.

Nei materiali a contatto possono essere presenti sostanze regolate secondo Reg. CE N. 1333/2008 e s.m.i. e Reg CE N. 1334/2008 e s.m.i..

Il processo produttivo del materiale a contatto con gli alimenti è conforme al regolamento CE N. 2023/2006 (GMP) e s.m.i..

Die Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Primärverpackungen), entsprechen der folgenden aktuellen Gesetzgebung

- EG-Verordnung Nr. 1935/2004 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- EG-Verordnung N. 1895/2005 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- EU-VO Nr. 10/2011 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- EU-VO 174/2015
- DPR 777/82 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen
- DM 21/03/73 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen.

In den Kontaktmaterialien können Stoffe enthalten sein, die gemäß CE-Verordnung N. 1333/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. und CE-Verordnung N. 1334/2008 und nachfolgende Änderungen und Ergänzungen. geregelt sind.

Der Herstellungsprozess des Materials im Kontakt mit Lebensmitteln entspricht der EG-Verordnung Nr. 2023/2006 (GMP) und nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.

The materials intended to come into contact with food (primary packaging) comply with the following current legislation

- EC Reg. No. 1935/2004 and subsequent amendments and supplements
- EC Reg. No. 1895/2005 and subsequent amendments and supplements
- EU Reg. No. 10/2011 and subsequent amendments and supplements
- EU Reg. 174/2015
- DPR 777/82 and subsequent amendments and supplements
- DM 21/03/73 and subsequent amendments and supplements.

Substances regulated according to EC Reg. No. 1333/2008 and subsequent amendments and supplements and EC Reg. No. 1334/2008 and subsequent amendments and supplements may be present in contact materials.

The production process of the food contact material complies with EC Reg. No. 2023/2006 (GMP) and subsequent amendments and supplements.

Creato da: GS	Data: 19.07.2021	Funzione: CQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 4
Controllato da: NF	Data: 19.07.2021	Funzione: AQ	AQ	

Approvato da / freigegeben von / approved by:	DG
MKT	COMM
AQ	LOG
RP	UA